

Аппарат Sous Vide Gemlux GL-SV800SQ

Погружной аппарат Sous Vide **Gemlux GL-SV800SQ** используется в частных домах и квартирах для приготовления пищи в герметичных пакетах в горячей воде при невысоких температурах, что позволяет сохранить в продуктах все питательные вещества, витамины и минералы и обеспечить насыщенный вкус мяса и овощей. Модель оснащена электронным управлением с ЖК-дисплеем, рециркуляционным насосом, таймером на 99 часов 59 мин., терморегулятором и фиксатором. Корпус выполнен из металла и пластика.

Особенности:

- Прорезиненный корпус
- Колпачок насоса и корпус легко снимаются для очистки
- Может использоваться с емкостями из поликарбоната
- Крепится на стенке емкости с помощью фиксатора

Цена: 8170 руб.



Характеристики

Характеристики	
Вес	1,44 кг
Габариты	130x110x450 мм
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Объем резервуара	от 6 до 15 л
Рабочая температура	от 0 до 90 °С
Шаг установки температуры	0,1 °С
Пропускная способность насоса	8 л/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке

<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23